



GRILL- GEMÜSE

Zutaten:

1 Zucchini; 1 Aubergine; 2 Paprika; ca. 150g Pilze

Gemüse waschen;

Zucchini und Aubergine in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden; mit Salz bestreuen und ca. 30 Minuten ruhen lassen;

Paprika aushöhlen, halbieren, leicht einölen und mit der Hautseite auf den Grill legen bis diese Blasen schlagen;

anschließend Paprika in eine Schale legen und mit einem nassen Tuch abdecken;

ca. 20 Minuten ruhen lassen; danach die Haut abziehen;

Pilze in Scheiben und Paprika in Streifen schneiden;

Gemüse mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren;

Gusspfanne mit Olivenöl auf dem Grill (120°C) erhitzen und Gemüse bis zum gewünschten Biss grillen;

gerne mit Rucola-Pesto vermengen